Kalter Hund mit Vollmilchschokolade



Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Schokolade, Vollmilch	200 g
Schokolade, Zartbitter	300 g
Butter	150 g
Schlagsahne	200 g
Butterkekse	300 g

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, mittlerer Topf, Kastenform 28 cm, Frischhaltefolie

1. Schokolade grob hacken. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. In einer Schüssel Butter und Sahne mit Schokolade über siedendem Wasser langsam schmelzen.

2. Masse über kaltem Wasser unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Min. abkühlen lassen, bis die Masse cremig wird.

3. Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. 2 gehäufte EL Schokomasse gleichmäßig hineinstreichen, mit einigen Keksen belegen. Übrige Creme und Kekse abwechselnd einschichten, dabei mit Creme enden. Folie darüber schlagen und ca. 1–2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Kuchen zum Servieren aus der Form stürzen, Folie abziehen und Kuchen in dünne Scheiben schneiden. Gekühlt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	346 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	24 g